

HOGAPAGE

Das Magazin für Hotellerie & Gastronomie



HOGAPAGE

**Fehlt Personal?
Dann nix wie los!**

**HOGAPAGE – BESTE
JOBBÖRSE FÜR HOTEL
UND GASTRONOMIE***

* 1. Platz im Ranking der Spezialjobbörsen für
Hotel und Gastronomie bei den Qualitätsanaly-
sen 2019 – 2026 von jobboersenchek.de –
gewählt von Arbeitgebern und Arbeitnehmern.



Zukunft? Schwierig!

**Warum der Blick nach vorne für die
Gastwelt derzeit so schwerfällt** 16

**Hongkong
hat's drauf!**

Kulinarische Weltmetropole 30

Knackiges Backwerk 58

**Deutsche
Trinkgeldkultur**

Ein neues Konfliktfeld? 36

Punktgenau gegart 64

**PURS
Andernach**

Ein Hotel wächst mit 86

Interieur 2026 74



Mehr Taten, weniger Debatten

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die erste Jahreshälfte ist geschafft – und was macht die Bundesregierung? Sie diskutiert. Wieder einmal. Über Minijobs, die Rente, neue Regeln bei Krankmeldungen und ein Reformpaket, das vieles verspricht, aber noch nichts entscheidet.

Für die Hotellerie und Gastronomie ist das zu wenig. Unsere Branche braucht keine politischen Baustellen, sondern Planungssicherheit. Unternehmer treffen täglich Entscheidungen über Investitionen, Personal und Preise – während in Berlin noch darüber philosophiert wird, wie die Rahmenbedingungen künftig aussehen sollen.

Natürlich enthält das angekündigte Reformpaket gute Ansätze. Die zeitweise Rückkehr der 7-Prozent-Mehrwertsteuer war bereits ein wichtiges Signal an die Branche – eines, das durchaus Anerkennung verdient. Umso größer ist nun aber die Erwartung, dass den weiteren Ankündigungen ebenso konsequente Taten folgen. Weniger Bürokratie, praxistaugliche Arbeitszeitregelungen und echte Entlastungen dürfen nicht in politischen Debatten stecken bleiben. Entscheidend ist am Ende nicht, was angekündigt wird, sondern was in den Betrieben tatsächlich ankommt.

Nach der Sommerpause wird sich zeigen, ob die Politik den Worten endlich Taten folgen lässt. Unsere Branche braucht keine neuen Debatten. Sie braucht Entscheidungen. Und zwar solche, die Betrieben wirklich den Rücken stärken, statt sie mit immer neuen Unsicherheiten auszu-bremsen. Denn gute Gastgeber leben von Verlässlichkeit. Und genau die darf die Branche auch von der Politik erwarten.

Unsere Gastgeber haben Geduld bewiesen. Jetzt sollten sie endlich belohnt werden.

Herzlichst
Ihre

Karoline Giokas
Chefredakteurin

Auf Sicht in die Zukunft

Der Blick nach vorne ist für die Gastro-Branche aktuell
so schwierig wie nie

„Prognosen sind schwierig, vor allem, wenn sie die Zukunft betreffen.“ Was schon der legendäre Münchner Humorist Karl Valentin wusste, gilt besonders für die Gastro-Branche. Der Blick nach vorne ist alles andere als einfach, auch weil immer wieder neue Probleme auftauchen. Was heute noch gilt, kann morgen schon überholt sein – von neuen Preisschüben bei Energie und Nahrungsmitteln, von gesetzlichen Veränderungen oder von Auswirkungen des Weltgeschehens. Quo vadis, Gastwelt? Karl Valentin würde sagen: „Hoffentlich wird es nicht so schlimm, wie es schon ist.“

Text: Wolfgang Bublies

Die Gastronomiebranche steht unter Druck, speziell unter Kostendruck. So lauten in jüngster Zeit immer häufiger Schlagzeilen in den Medien. Auch die Fachverbände sehen dies so. Jana Schimke, die neue DEHOGA-Hauptgeschäftsführerin, nennt vor allem die Personalausgaben als Kostentreiber. Die deutlichen Anhebungen beim Mindestlohn treffen die mitarbeiterintensive Branche ganz besonders. Und weil die Unsicherheiten zunehmen, arbeiteten viele Gastro-Betriebe wirtschaftlich am Limit, so Jana Schimke (siehe separates Interview).

Die Kosten steigen, die Erlöse sinken. Vom niedrigsten Umsatzstand seit vier Jahren berichtete die Tagesschau mit Blick auf das deutsche Gastgewerbe. Demnach sind die Einnahmen von Restaurants, Hotels und anderen Beherbergungsstätten in Jahresfrist preisbereinigt um 5,2 Prozent gefallen und haben wieder Corona-Niveau erreicht.

Quelle ist das Statistische Bundesamt, das in einer aktuellen Übersicht auflistet, um wie viel Prozent die Kosten seit Anfang 2022 im Einzelnen gestiegen sind. Demnach liegt das Plus für Arbeitskosten bei knapp 35 Prozent, bei Nahrungsmitteln bei fast 30 Prozent sowie bei Energie (z. B. Strom und Gas) bei über 27 Prozent. Schlecht für den Gastwirt, ein Nachteil auch für die Gäste: Für eine Hauptspeise, auch das ist ausgewiesen, wird inzwischen an die



Björn Grimm,
Grimm Consulting

Gäste gehen bewusster (also auch seltener) aus und geben dann pro Besuch auch noch weniger aus

30 Prozent mehr verlangt als noch vor viereinhalb Jahren.

Branche „doppelt unter Druck“

Die Frankfurter Rundschau zitiert hierzu passend Björn Grimm, bekannt als Unternehmensberater für Hotellerie

Die Kosten sind laut Statistischem Bundesamt seit Anfang 2022 gestiegen: Arbeitskosten plus 35 Prozent, Nahrungsmittel fast plus 30 Prozent, Energie plus über 27 Prozent.

und Gastronomie. Er sieht die Branche „doppelt unter Druck“. Einerseits steigen die Kosten, auf der anderen Seite

gebe es eine „spürbar zurückhaltendere Nachfrage“. Das belegt, so heißt es weiter, eine repräsentative Umfrage des internationalen Marktforschungs- und Analyse-Konzerns YouGov, welche die dpa angefordert hatte.

Insgesamt 2.100 Leute in Deutschland wurden befragt. Ergebnis: Rund 42 Prozent der Gäste sparen inzwischen bei Restaurantbesuchen. Grimm erklärt das so: „Wer früher richtig schick essen ging, geht nur noch gut essen. Und wer einst günstig essen war, holt sich heute eher ein Brötchen beim Bäcker oder im Supermarkt.“ Kurzum: „Gäste gehen bewusster (also auch seltener) aus und geben dann auch noch – z. B. durch Verzicht auf Dessert, Vorspeise oder das zweite Glas – pro Besuch weniger aus.“

Noch schlimmer: Zunehmend gehen auch Gäste, vor allem mit mittlerem und geringerem Einkommen, ganz ver-



winterhalter®

So geht Gläserspülen.

Perfekt sauber sollen sie sein. Und gleichzeitig so schnell und schonend wie möglich gespült werden. Das ist die Kunst beim Gläserspülen. Winterhalter beherrscht sie wie kein anderer.

- ✓ Professionelle Systemlösung für strahlende Sauberkeit und maximale Hygiene
- ✓ Variable Spüldruckanpassung zum Schutz empfindlicher Gläser
- ✓ Wasseraufbereitung für polierfreie und brillante Gläser

WINTERHALTER.DE/GLAESERSPULEN



Mehr als Durstlöscher

Drinks mit oder ohne Umdrehungen, aber immer
mit Umsatzpotenzial

Gäste bleiben neugierig. Die Gastronomie kann sie mit einer überlegten
Getränkerte Karte überraschen und ihr Know-how an der Bar, am Tisch und auf der
Terrasse umsatzbringend einsetzen. *Text: Gabriele Gugetzer/Karoline Giokas*

香港



HONGKONG hat's noch drauf

Wo kantonesische Kochkunst
auf Wolkenkratzer trifft und
selbst die Fähren Geschichten
erzählen

Sieben Dreisterner, reine Tofu-Restaurants,
krawallige Dim-Sum-Läden, Hotels mit Foodcourt.
Architektur vom Feinsten, eine Bimmelbahn, eine
Riesenrolltreppe, alte Seebären auf uralten Fähren.

Schulenglisch reicht für die Orientierung.

Hongkong ist klasse!

Text: Gabriele Gugetzer







Stimmt so – oder was?

Vorgaben am Kartenterminal,
Servicepauschalen und Inflation:
Die Trinkgeldkultur in Deutschland
ist im Wandel

„Stimmt so“, sagt der Gast beim Bezahlen und verzichtet damit aufs Restgeld. Stimmt so allerdings oftmals nicht mehr. Die Trinkgeldkultur in Deutschland verändert sich – vor allem durch digitale Kassensysteme und weil immer mehr Lokalbesucher lieber mit Karte bezahlen. Hinzu kommt aktuell das Thema fixe Servicegebühr statt Trinkgeld. Das wirft viele Fragen auf – bei den Gästen, beim Personal und bei den Gastronomen. Ein neues Konfliktfeld?

Text: Wolfgang Bublies

Hört man sich in Restaurants und Bars unter den Gästen um, nimmt die Akzeptanz bezüglich einer Trinkgeld-Auswahl auf Kartenlesegeräten zu. Die Idee von Servicepauschalen ist hingegen höchst umstritten und wird weitgehend abgelehnt.

Zwar akzeptiert man in Italien (und anderen Ländern) die Gedeckgebühr „Coperto“, die pro Gast bei ein bis drei Euro liegt, aber da ist man ja im Urlaub. Und: Trotz „Coperto“ ist ein zusätzliches Trinkgeld ja nicht verboten. Hierzulande sehen hingegen viele Gäste eine feste Servicegebühr anstelle von Trinkgeld als

Frechheit an oder nennen diese Option kurzerhand „Quatsch“. So auch zum Beispiel Hans-Peter Maichle aus Geislingen in Baden-Württemberg, der als Hobbykoch und Gourmet auch häufig auswärts zum Essen geht. Er ist nach wie vor für ein persönliches Trinkgeld, das bei ihm je nach Serviceleistung und Freundlichkeit durchaus unterschiedlich ausfällt.

Eine Entscheidung des Gastes

„Trinkgeld muss eine Entscheidung des Gastes bleiben“, sagen in unserer (keinesfalls repräsentativen) Umfrage auch die Hobbykoch-Kollegen

HDV CAMPS 2026

Wie baut man sich einen GM der Zukunft?

Mitarbeiter gewinnen, Teams entwickeln, Veränderungen gestalten: Die Anforderungen an Führungskräfte wachsen stetig. Bei den HDV Camps 2026 stand deshalb die Frage im Mittelpunkt, was gute Führung heute ausmacht. *Text: Karoline Giokas*



Das HDV Camp Süd war in diesem Jahr im Burghotel und Restaurant Staufeneck in Salach zu Gast.



Mittels LEGO SERIOUS PLAY sollen die Kommunikation in Meetings erleichtert und innovatives Denken sowie die Entwicklung von neuen Ideen gefördert werden. Die Teilnehmer der HDV Camps hatten dabei sichtlich Spaß.



Das Thema Führungskompetenz stand im Mittelpunkt der HDV Camps 2026. Unter dem Motto „Führung ist Chefsache – mehr denn je!“ trafen sich die Mitglieder der Hoteldirektorenvereinigung Deutschland (HDV) im Juni und im Juli in Salach und Berlin zu intensiven Workshops und praxisnahem Austausch rund um die Herausforderungen moderner Mitarbeiterführung.

Führung neu denken

Die HDV Camps haben sich als exklusives Format für den persönlichen Dialog und die fachliche Weiterbildung innerhalb des Branchenverbands etabliert. In kleinen Gruppen erhalten die Teilnehmer die Möglichkeit, aktuelle Themen intensiv zu diskutieren, Erfahrungen auszutauschen und gemeinsam Lösungsansätze für die betriebliche Praxis zu entwickeln.

Im Fokus der diesjährigen Veranstaltungen stand die Frage, wie Führungskräfte den steigenden Anforderungen in einer sich wandelnden Arbeitswelt begegnen können. Unter der Leitung von Trainerin Anett Moritz vom Potsdamer Beratungsinstitut Moritz Consulting wurden Themen wie Mitarbeiterbindung, Kommunikation, Motiva-

tion, Unternehmenskultur und die Rolle der Führungskraft als Vorbild behandelt. Genutzt wurde die moderierte Workshop-Methode LSP (LEGO SERIOUS PLAY), die Kreativität, Kommunikation und Problemlösung durch den Einsatz von LEGO-Steinen fördert.

Wenn Ideen sichtbar werden

Im Workshop auf Burg Stauffeneck in Salach, kristallisierte sich beim Ausprobieren klar heraus: Manchmal können die einfachsten Bausteine die größten Denkanstöße liefern. Durch die praxisnahe Methode wurden auch hier Gedanken sichtbar gemacht, Perspektiven gewechselt und komplexe Herausforderungen greifbar. „Es entstanden Gespräche, die man so vielleicht nie geführt hätte. Plötzlich wurden Ideen, Sichtweisen und Erfahrungen sichtbar und für alle verständlich“, schildert André Klode-Purat, Director of Sales and Operations bei Moritz Consulting. „Wir haben viel voneinander gelernt, den Blick auf manche Themen verändert und festgestellt, wie wertvoll es sein kann, Probleme nicht nur zu diskutieren, sondern sie zu visualisieren.“

Erfolgsfaktor Leadership

„Gute Führung ist heute wichtiger denn je. Sie entscheidet maßgeblich über den

Erfolg eines Hotels, die Zufriedenheit der Mitarbeiter und die Zukunftsfähigkeit unserer Branche“, betont Andreas Neininger, 1. Vorsitzender der Hoteldirektorenvereinigung Deutschland.



Workshop-Leiterin Anett Moritz vom Beratungsinstitut Moritz Consulting ging auf Topics wie Mitarbeiterbindung, Motivation und die Rolle der Führungskraft als Vorbild ein.



Sommersonne bei Beilagen satt

Zwischen Nudeln am Stöckchen, neuen Ideen
für die Bistroküche und Matjesvariationen
haben wir viele Inspirationen parat

Vermeintliche Nebendarsteller wie Kartoffeln, Getreide, Gemüse oder Pasta haben heute mehr zu bieten: Sie transportieren Regionalität, erzählen Geschichten und bieten Küchenchefs Raum für Kreativität. Welche Ideen sorgen derzeit auf den Tellern und Büfets für Aufmerksamkeit? Text: Gabriele Guetzer/Karoline Giokas

Die gute Nachricht zuerst: Auch wenn das Geld bei manchem Deutschen knapper wird, setzen viele, so eine aktuelle Umfrage von SumUp, nach wie vor auf das Ausgehen. 39 Prozent der Befragten gaben an, selbst bei sinkendem Einkommen weiterhin Geld für regelmäßige Belohnungen aufzubringen – und da stehen die Gastronomie und das damit verbundene soziale Leben ganz weit oben. Wenn das nicht motivierend ist!

Die ganze Vielfalt der Kartoffel

Beilagen sind ein bisschen wie der Gruß aus der Küche. Sie zeigen das Potenzial und die persönliche Handschrift des Restaurants – selbst bei schnöden Knollen. Im Callwey Verlag erschien gerade eine Kartoffelkochbuchsammlung von Martin Lorenz. Die Rezepte sind ein-

fach umzusetzen, beispielsweise ein Radieschensalat mit Knusperkartoffeln vom Vortag, die Chefkoch Christian Henze mit Sardellenfilets und geräuchertem Paprikapulver abschmeckt.



Markus
Kebuschall,
Seesteg

**Ich mag es,
wenn man die
Landschaft auf
dem Teller wie-
derfindet bezie-
hungsweise
widerschmeckt**

Felix Mielke vom Restaurant Schlüssel-
dienst steuert einen Kartoffel-Brot-
Crumble mit Steinpilzöl bei. Oldie

Klaus Heidel, der noch bei Witzigmann arbeitete, biegt mit der Kartoffelroulade um die Ecke und Hansjörg Ladurner wird noch mehr Old School – mit Maluns, die handgemacht aussehen und schmecken. Zwar werden sie in Bündeln als Hauptgericht gegessen, passen aber auch wunderbar zum Sommergrill und zu herzhaften Würsten. Eine ganz einfache sommerliche Beilage, die sich zur Not auch mit Convenience-Produkten regeln lässt, empfiehlt die Kartoffel-Marketing GmbH, nämlich Gnocchi mit Pestosoße.

International und regional

Regionaler als Kartoffel geht's nimmer und Regionalität ist nach wie vor ein Thema in der Beilagenküche. Aber wenn man weiß, wie, erhält Regionalität durch Internationalität eine neue

Gastro-Hit

TRENDIGE LUNCH-IDEE IM HANDMADE-LOOK!

★ Bratkartoffeln Rustikal

- Aus Qualitätskartoffeln, unregelmäßig im Schnitt.
- Rustikal im Look zum individuellen Verfeinern.
- Ideal für Pfanne, Fritteuse oder Combidämpfer.

Mehr Infos: www.schne-frost.de

KARTOFFELN. IDEEN. GENUSS.

Schne frost



Seitenansicht

Kruste, Körner



Foto: TheWaterMeloonProject/stock.adobe.com generiert mit KI

r, Konzept



Backwerk zwischen Genuss und Innovation

Vom glutenfreien Brötchen bis zum rustikalen Sharing-Brot:
Aktuelle Trends zeigen, dass die Zukunft des Backwarenangebots
in der Verbindung von Genuss, Gesundheit und Convenience liegt.

Text: Karoline Glöckes



GRANDE BAGUETTE DE LUXE
in 4 köstlichen Sorten

UMSATZ SOMMER

NEUE VIELFALT, DIE GÄSTE BRINGT



LANDKUCHEN-DUO
Apfel und Kirsch



Produktinfos
und Inspiration

     | reschundfrisch

www.resch-frisch.com

— SEIT 1924 —

RESCH & FRISCH

AM LIEBSTEN IMMER



Fotos: Envato KI



Effizienz auf Rädern

E-Mobilität, smarte Kühlfahrzeuge und flexible Transportkonzepte verändern die Hospitality

Ob Ladepunkt vor dem Hotel, elektrisch betriebener Lieferwagen oder maßgeschneidertes Kühlfahrzeug für das Event-Catering: Mobilität wird für Hotellerie und Gastronomie inzwischen zum strategischen Faktor für Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit und Gästezufriedenheit. Gleichzeitig steigen die Anforderungen an Betriebe – von der Lade-Infrastruktur bis zur temperaturgeführten Logistik.

Text: Karoline Giokas

Hohe Energiekosten, strengere Umweltauflagen und wachsender Effizienzdruck verändern derzeit die Fahrzeugflotten in Hotellerie und Gastronomie grundlegend. Immer mehr Betriebe beschäftigen sich mit elektrischen Nutzfahrzeugen, modernen Kühlaufbauten und flexibleren Logistikkonzepten.

Dabei geht es längst nicht mehr nur um Nachhaltigkeit oder Imagepflege. Für viele Unternehmer stehen inzwischen auch ganz praktische Fragen im Mittelpunkt: Welche Fahrzeuge eignen sich für urbane Lieferzonen? Wie lässt sich die Kühlkette effizient absichern? Und welche Lade-Infrastruktur wird künftig für den eigenen Betrieb benötigt?

Elektrische Transporter werden alltagstauglich

Gerade im urbanen Raum steigt der Druck auf Betriebe, ihre Flotten nachhaltiger und emissionsärmer aufzustellen. Umweltzonen, steigende Kraftstoffpreise und strengere ESG-Vorgaben sorgen dafür, dass elektrische Nutzfahrzeuge zunehmend interessant werden.

Ein Beispiel: der vollelektrische eVito Kastenwagen von Mercedes-Benz Vans. Die aktuelle Generation verfügt über eine Batteriekapazität von bis zu 90 kWh

und erreicht Reichweiten von bis zu 480 Kilometern. Gleichzeitig bleibt der Innenraum trotz Batterieunterbringung im Fahrzeugboden vollständig nutzbar und bietet bis zu 6,6 Kubikmeter Ladevolumen. „Mit den neuen Varianten des eVito Kastenwagen erweitern wir die Anwendungsfelder für die gewerbliche Elektromobilität und sorgen dafür, dass lokal CO₂-emissionsfreie Mobilität noch alltagstauglicher wird“, erklärt Klaus Rehkugler von Mercedes-Benz Vans.

ELEKTRISCHE NUTZFAHRZEUGE WERDEN FÜR DIE HOSPITALITY ZUM WIRTSCHAFTSFAKTOR – BESONDERS IN INNENSTÄDTEN.

Ford erweitert seine Transit-Familie um einen kompakten Elektro-Transporter für innerstädtische Einsätze. Bis zu 254 Kilometer Reichweite und ein Ladevolumen von bis zu acht Kubikmetern sorgen für wirtschaftlichere Abläufe.

Elektrische Nutzfahrzeuge stehen auch bei Renault hoch im Kurs. Besonders für Cateringunternehmen oder Hotelbetriebe in Innenstädten gewinnen kompakte Transportlösungen wie der Trafic





Ein Hotel, das immer weiterwächst

Familie Doetsch entwickelt das PURS in
Andernach zu einem außergewöhnlichen
Hospitality-Resort weiter

Ein ehemaliges Kanzleigebäude aus dem 17. Jahrhundert, japanische Wabi-Sabi-Philosophie, nordisch-japanische Sterneküche und eine Gastgeberfamilie mit Vision: Das PURS Luxury Boutique Hotel & Restaurant in Andernach ist vieles zugleich – Boutiquehotel, Designobjekt und kulinarischer Sehnsuchtsort. Seit knapp einem Jahr führen Phillip und Maximilian Doetsch das Haus – und treiben die Entwicklung des gesamten Areals rund um das PURS konsequent weiter voran. *Text: Karoline Giokas*

10 FRAGEN AN

Diana Amft

„Ein Hotel muss nicht unbedingt teuer sein, damit man sich wohlfühlt“

Seit Jahren gehört Diana Amft zu den beliebtesten Schauspielerinnen Deutschlands. Stillstand ist für sie keine Option: Neben erfolgreichen Kinderbüchern erobert sie nun auch die Musikwelt. Warum sie immer wieder Neues ausprobiert, was sie an ihrem aktuellen Kinofilm begeistert und welche Rolle Freundlichkeit für sie in Hotels und Restaurants spielt, verrät sie im HOGAPAGE-Interview.

Interview: Karoline Giokas

VORSCHAU

Das nächste HOGAPAGE-Magazin erscheint am 1. September 2026



Smarte Systeme, starke Betriebe

Digitale Managementsysteme entwickeln sich zu Alleskönnern. Wir zeigen, wie moderne Software, Automatisierung und KI den Arbeitsalltag vereinfachen, Ressourcen sparen und die Hospitality fit für die Zukunft machen.



Wintergenuss mit kreativem Twist

Von raffinierten Eis-Desserts bis zu modernen Interpretationen winterlicher Klassiker: Entdecken Sie Trends, Ideen und Rezepte, die auch an frostigen Tagen für genussvolle Highlights auf der Speisekarte sorgen.



Außerdem

- Fingerfood & Snacks zum Anbeißen
- Kühl- & Tiefkühltechnik mit Effizienz im Fokus
- Reinigung & Hygiene für jede Situation

HOGAPAGE-Jahresabo – zum Lesen oder Verschenken

Ihre Abo-Vorteile:

- **Liefergarantie** – keine Ausgabe verpassen
- **12 Monate HOGAPAGE** – für nur 41,40 Euro*
- **Versandkostenfrei** – jedes Heft frei Haus erhalten

Bestellung per Bestellformular auf www.hogapage.de/magazin/abonnieren, per E-Mail an magazin.hogapage@buhl-gruppe.de oder per Tel. +49 821 319470-700.

*Jahresabo (6 Ausgaben): 41,40 Euro pro Jahr inkl. MwSt. und Versand in Deutschland. 51,40 Euro pro Jahr inkl. MwSt. und Versand bei Lieferung ins EU-Ausland und 68,40 CHF pro Jahr inkl. Versand bei Lieferung in die Schweiz.



Ausgabe 6/2025



Ausgabe 1-2/2026



Ausgabe 3/2026

IMPRESSUM

Herausgeber:

Charlotte Buhl, Hermann Buhl

Verlag (Firmensitz):

HOGAPAGE Media GmbH, Alfred-Nobel-Str. 9,
86156 Augsburg, Deutschland
Tel.: +49 821 319470-700
magazin.hogapage@buhl-gruppe.de
Amtsgericht Augsburg, HRB 33096

Geschäftsführerin:

Daniela Müller

Objektleitung und Gesamtchefredakteurin:

Daniela Müller

Chefredakteurin Magazin:

Karoline Giokas
(V.i.S.d.P.)

Redaktion:

Wolfgang Bublies, Michael Eichhammer, Gabriele Guetzer, Christine Hintersdorf, Sarah Kleinen, Pierre Nierhaus, Jean-Georges Ploner
Tel.: +49 821 319470-788, Fax: +49 821 319470-799
magazin.hogapage@buhl-gruppe.de

Grafik/Layout/Lektorat:

MARC ANTÓN Medien KG,
Daimlerstr. 9, 86368 Gersthofen

Web:

Heiner Anwander

Sales-Team Deutschland/Österreich:

Thomas Hodermann, Stefanie George-Kersting
Tel.: +49 821 319470-777, Fax: +49 821 319470-799
magazin.hogapage@buhl-gruppe.de

Bankverbindung:

HOGAPAGE Media GmbH
Stadtsparkasse Augsburg
IBAN: DE 91 7205 0000 0252 0815 67
BIC: AUGSDE77XXX

Erscheinungsweise:

Das HOGAPAGE-Magazin erscheint 5 x pro Jahr.

ISSN: 2197-5485

IVW-gepr. Druckauflage:

Der Informationsgesellschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern e. V. angeschlossen

Verteilung:

Postversand an Unternehmen der Hotellerie & Gastronomie in Deutschland und Österreich



Druck:

Mayr Miesbach GmbH
Am Windfeld 15
D-83714 Miesbach

Druckverfahren: Offset-Druck

Alle veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Kein Teil des Magazins darf ohne schriftliche Zustimmung des Verlags vervielfältigt oder verbreitet werden. Das gilt vor allem für gewerbliche Vervielfältigung per Kopie oder CD-ROM und Aufnahme in elektronische Datenbanken. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos und Zeichnungen wird keine Haftung übernommen. Beiträge, die mit vollem Namen gekennzeichnet sind, geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Veröffentlichungen von Fotos/Bildern können im Print und im Internet aus drucktechnischen Gründen voneinander abweichen.

Liebe Leser, hat Ihnen das Magazin gefallen?

Wünsche, Kritik oder Anregungen richten Sie bitte an unsere Redaktion:

magazin.hogapage@buhl-gruppe.de

www.hogapage.de/magazin

